

Au menu de votre mariage

Éric Arnaud et son équipe mettent tout leur talent à votre service pour que votre mariage soit un moment magique, chaleureux et reste l'un des plus beaux jours de votre vie. Fort de son expérience et de son savoir-faire, le service traiteur d'Éric Arnaud vous propose de retrouver la gastronomie du chef et la qualité d'un service haut de gamme au cours de votre réception.



Cocktails, les créations salées

Cocktail Froids

Mini assiette

- Carpaccio œuf mariné, parmesan
- Tartare tomate, mozzarella
- Magret fumé de saumon et baies roses
- Tartare d'écrevisses

Mini cuillerées

- Cabillaud aux petits légumes
- Rouget et tapenade de poivron, basilic
- Concassé tomate, bille pana cotta homard
- Carpaccio de boeuf, huile aux herbes, perles de citron

Verrines

- crème d'avocat, crevettes, piment d'Espelette
- Chantilly, artichaut, truite fumé
- Velouté betterave, mascarpone, pistache
- Gaspacho Andalou à la paille
- Cabillaud, sel fumé, tartare de concombre et gressins

Brochettes

- Crevettes, ananas caramélisé au thym
- Chorizos, olives, mini-tomates
- Magret, œuf de caille, olive

Les divers

- Pain surprise nordique varié
- Pain surprise varié
- Mini navettes variées
- Petits sandwichs assortis
- Wraps variés
- Panier de légumes d'été

- Cascade de melon charentais
- Tomates mozzarella inversées
- Mini pince à linge de chorizo, crème ricotta

Cocktails chauds

- Feuilletés chauds variés
- Gougère au bleu
- mini cake chorizo
- Accras de morue
- Mini croques Monsieur
- Pomme de terre grenaille foie gras
- Crumble de légumes, épices douces
- Crumble de thon à la méridionale
- Cassolette de ris de veau flambée au cognac (+1.50€)
- Gambas façon Thaï

Les ateliers

- Rillons cocktail, champignons, confiture d'oignon
- Tagine de volaille, coco, citron et petits légumes
- Escargots en persillade, croutons
- Gravelax de saumon, chantilly, vodka, citron
- Gambas (décortiquées) au paprika (+1€)
- Burger de foie gras poêlé, fleur de sel (+ 1€)

Animation Plancha

Supplément (2,5€)

- Brochette de canard, pruneaux, tomates
- Brochette de bœuf, sauce teriyaki, soja
- Brochette de poulet, mariné lait de coco
- Brochette de gambas, jus de yuzu
- Brochette de Saint-Jacques, citron vert
- Brochette de thon mariné Thaï

Les pôles ludiques

- Jambon à l'os Serrano, présenté sur plateaux
- Plateau Tourangeau (Rillon de Tours, rillettes de Tours, andouille au Vouvray) + pain spéciaux (x2)
- Bar à fromage (5 sortes) + pain spéciaux (x2)
- Ban d'huitre N°3 (Pain spéciaux, beurre, citron) 48 pièces 75€
- Bar à tartinade (tapenade de légumes, rillettes de thon, rilette de volaille...) pain grillé
- Bar à mini crêpes (froide) confiture, sucre, pâte à tartiner >> 150 à 180 (90€)

Plusieurs formules de cocktails

- **Formule Villandry** 14€
Au choix 8 pièces par personnes dont 2 ateliers
- **Formule Cheverny** 15,50€
Au choix 10 pièces par personnes dont 2 ateliers
- **Formule Chambord** 18,50€
Au choix 12 pièces par personnes dont 2 ateliers + 1 pôle ludique

Le nappage, le personnel et la verrerie, sont compris dans les formules.

- **Formule boissons** 3€/pers.

A volonté pendant la durée du cocktail

Alcool

Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)

Soft

Jus d'orange, coca, eau plate/pétillante

- **Formule « Le Before »** 1.5€/pers.

Chouquettes, eau minérale et citronnade, mise en place du buffet : 1,5€/pers.

Formules cocktails & buffet

Le cocktail dînatoire est un vrai repas mais qui est « logistiquement différent » car il n'y a pas de grande table, mais uniquement des petites tables tels que mange-debout / barriques en bois / salon cocooning... l'ambiance est décontracté et festive car chaque convive se balade et s'installe où il le souhaite. »

Menu Château de l'Islette

Vin d'honneur

Chouquette
Corbeille de fruits
Cascade de melon
Cannelé Bordelais

Côté cocktail

12 pièces cocktails
Atelier burger foie gras
Atelier gravellax de saumon chantilly, vodka, citron
Atelier nuage de petits pois et Saint-Jacques
Plancha brochette de canard tomates et pruneaux
Plateau Tourangeaux (rillons, andouille, rillettes, pains spéciaux)
Bar à fromage (5 sortes)
Dessert sous forme de buffet
Café

Sont compris : verrerie, coupe et verre à vin, personnel, nappage des buffets, pain, glaçons

Boisson à volonté du cocktail au repas : 13€/pers.

Prix : 61€/pers

(-3€ sans le vin d'honneur)

Formules cocktails repas

Menu Château d'Ussé

Cocktail 15 pièces dont 3 ateliers + 2 pôles ludiques
Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)
Jus de fruits, Coca, eau plate et pétillante (offert)

Plats aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau, pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon romarin
Magret de canard déglacé au Bourgueil et sarriette
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés
Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 69€/pers.

Formules cocktails repas

Menu Château de Chambord

Cocktail 14 pièces dont 2 ateliers + 1 pôles ludiques
Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)
Jus de fruits, Coca, eau plate et pétillante (offert)

Mise en bouche

Saint-Jacques sur nuage de petits pois fèves de tonka

Plat aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon et sarriette
Magret de canard déglacé au Bourgueil et romarin
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 70€/pers.

Formules repas

Menu Château de Chenonceau

Entrée au choix

Émulsion de petits pois, Saint Jacques et gambas (+1€)
Tartare de thon, citron, orange, fantaisie de mangue
Foie gras entier maison, pain brioché, chutney figues
Caviar d'aubergines aux 2 saumons, explosion de saveurs florales

Plat aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon
Magret de canard déglacé au Bourgueil
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 58€/pers.

Formules repas

Menu Azay le Rideau

Entrée au choix

Bouquet de jeunes pousses, foie gras au Montlouis, bonbon de chèvre et Rillons de Tours
Fantaisie de pana cotta au saumon, aneth

Plat aux choix

Paleron de bœuf mijoté, sauce vigneronne
Filet mignon, infusion au romarin
Suprême de volaille fermière, crème cury
Magret de canard en éventail rôti sur peau, lentin du chêne (+1€)

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 51€/pers.

Nos autres suggestions : nous contacter

Menu enfants

Plat au choix

Burger ou nuggets ou volaille à la crème,
Pomme noisette
Fromage
Dessert

Prix : 15€

Informations

Le menu animateur est le même que celui des mariés : 31€

Mignardises et macarons variés : 1,2€/pièces

Fontaine de chocolat avec ses brochettes de fruits et chamallows : 4€/pers. (minimum 50P.)

wedding cake ou pièce montée à thème : 0,5 à 2€ suivant les demandes

Personne supplémentaire pour le dessert : 11€/pers.

(nappage+serviette + dessert + assiette + couvert + service)

Soupe à l'oignon avec ses croûtons et son fromage râpé

(cuillère et bol plastique) 3€/pers.

Possibilité de repas ou plat principal à la truffe : nous consulter

Fontaine à punch avec pompe lumineuse : 120€

Pour votre décoration :

Chandelier à 3 branches avec bougies : 5€/pièce

Chandelier fleuri avec bougie : 25 »/pièce

Votre table fleuri : 25€/pièce

Nos suggestions boissons

Cocktails : 3€/pers.

Kir pétillant + 2 mises en bouche servi sur table (verrerie incluse)

Forfait vin (dégustation comprise)

OPTION N°1 >> 9€/pers.

(à volonté)

Blanc (Touraine Sauvignon)

Rouge (Chinon)

OPTION N°2 >> 11€/pers.

(à volonté)

Blanc (Vouvray blanc)

Rouge (Saint Nicolas de Bourgueil)

OPTION N°3 >> 13€/pers.

(à volonté)

Blanc (Touraine Sauvignon)

Rouge (Chinon ou Saint Nicolas de Bourgueil, Vouvray pétillant en accompagnement du dessert, 1 coupe par personne)

Bouteille de Vouvray supplémentaire 10€

Fontaine de Champagne : 50€

(location et mise en place)

Trou Tourangeau

(sorbet poire + alcool de poire) 3,5€/pers.

Formule boisson non alcoolisées

Eau minérale et eau gazeuse : 1,5€/pers.
Badoit, Évian (bouteille en verre) 2,5€/pers.

Buffet du lendemain

13€/pers.

Salade piémontaise
Taboulé oriental
Salade de pâtes, poisson à l'aneth
Crudités
Pastèque
Pâté de campagne
Rôti de porc
Poulet rôti
Fromage
Tarte aux fruits
Condiments : mayonnaise, cornichons, vinaigrette

Option vaisselle : livraison et reprise du matériel rendue sale : 3€

1 verre, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 grande assiette,
1 petite assiette, 1 serviette (papier)

Ou

Forfait de 1,5€/pers. Comprenant :

Vaisselle jetable (2 assiettes, 1 sachet de 5 pièces de couvert, 1 verre, 1 tasse à café)
+ sel & poivre et serviette en papier.

Repas du lendemain

25€/pers.

Taboulé
Crudités
Cochon de lait (40 personnes environ (20kg)
Pomme de terre cuites dans le jus de cochon
Fromages
Tartes aux fruits
Pastèques